

# BULLETTINO

## DELLA

# ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando anticipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

### CRONACA DELL'EMIGRAZIONE FRIULANA

La cronaca dell'emigrazione friulana per l'America meridionale durante il mese di febbraio u. s. è breve.

Nel detto mese partirono dal distretto di Tolmezzo 29 persone, di cui 23 del Comune di Forni di Sotto e 6 del Comune di Forni di Sopra. Quasi tutti i capi delle famiglie partite sono muratori.

Dai distretti dipendenti direttamente dalla Prefettura di Udine, gli emigrati furono 8, cioè 1 di Pozzuolo, 1 di Tricesimo, 1 di Bertolo, e una famiglia di Platischis composta di 5 persone.

Dal distretto di Gemona due soli partirono nel detto mese per l'America meridionale, e cioè un agente di Venzona e un sacerdote di Montenars.

### LA SFOGLIATURA DEI GELSI

Il sistema da taluno raccomandato di non dibruscare i gelsi al modo solito, ma di staccare ad una ad una le sole foglie, mano mano che si sviluppano, lasciando intatto il fusticino del tenero germoglio che sorge, è vivamente combattuto dai più distinti gelsicoltori. Uno di essi, il signor A. Dei, così scrive:

Questo modo altro non è che una di quelle false credenze che stanno contro i principii più elementari di fisiologia vegetale, e che non ostante è radicata fortemente nella testa anche di coloro che la fanno da agronomi infallibili fra noi; di coloro che, alla circostanza, s'impancano poi bravamente a dettar norme e leggi, sulle quali non vogliono sentir discutere; di coloro che, stimandosi altrettante deità scaturite dal cervello di un qualche Giove tonante, si fanno giudici imperterriti ed inappellabili del merito di persone, di lavori e di scritti. E tanto è cieca la loro fede in questo sistema o meglio in questo modo di coglier la foglia dei gelsi, che io potrei all'occorrenza nominare alcuna di

queste piccole divinità dell'arte agraria senese, la quale, vedendo intristire e perire sotto i suoi occhi i gelsi di una certa siepe che veniva annualmente potata nel marzo o febbraio, ed annualmente sfogliata poi a primavera col cogliere ad una ad una mano a mano che si formavano tutte le foglie, a tutto attribuiva il danno che sempre più manifesto appariva, fuori che al modo di sfogliare quei poveri gelsi al principio della loro vegetazione primaverile.

Eppure, questo modo, mentre, se si volesse intendere, è dimostrato erroneo dalla stessa pratica e dall'evidenza indiscutibile dei fatti, sta poi ancora contro i principii più elementari, come ho già detto, della fisiologia vegetale! Ed infatti, prendendo qualunque trattato di botanica, si trova che le piante, per mezzo delle radici, assorbono dal terreno l'acqua che tiene disciolte diverse sostanze; che questo liquido, chiamato dai botanici succo ascendente, o linfa, progredisce dal basso in alto, e dal di dentro al di fuori, per le radici, per il tronco e per i rami, fino alla superficie della corteccia, ed alle foglie, dove più specialmente si mette a contatto dell'aria atmosferica; che organizzato allora completamente per questo atto respiratorio, e reso acconcio alla nutrizione della pianta, prende una via retrograda, e col nome datogli dai botanici stessi di succhio discendente, o succhio elaborato, scende per la maggior parte lungo la corteccia, deponendo delle materie destinate alla nutrizione, ossia alla formazione dei tessuti della pianta, e torna alla estremità delle radici, delle quali pure promuove l'ingrossamento, l'allungamento, non che la formazione di altre.

Da questa brevissima e succintissima esposizione di cose intanto s'intende ben chiaro che le foglie ed il succhio discendente sono per le piante quello, presso a



poco, che per gli animali sono i polmoni ed il sangue; e che perciò, la sottrazione ripetuta delle foglie ad una pianta, porterà per effetto inevitabile la non organizzazione, od almeno la molto imperfetta organizzazione della linfa, e perciò la non formazione del succhio elaborato, o discendente; ed in difetto di questo, la non nutrizione, e così il non accrescimento della pianta medesima, la quale dovrà, per dir così, intisichire, e, perdurando quello stato di cose, finalmente perire.

Nè la pratica contraddice, come ho già detto, tutto ciò; poichè, e chiunque se ne può assicurare, se si scelgono due gelsi, per esempio, della stessa varietà, età e vigore vegetativo, e si potano l'uno nel maggio o giugno, dopo aver colta nei modi soliti la foglia, cioè portando via germogli e tutto, e l'altro a marzo, e gli si staccano poi, non i germogli, ma bensì le sole foglioline, mano a mano che si sviluppano, per il normale allevamento dei bachi, si troverà al fine di settembre, che il gelso potato a marzo, ed al quale furono tolte ad una ad una le sole foglie, avrà i nuovi ramoscelli assai deboli e sottili, mentre l'altro dibruscato al solito, e potato ai primi di giugno, gli avrà invece vegeti e vigorosi. Eppure, stando a quando erroneamente si crede, avrebbe dovuto succedere invece il contrario!

Anche se a due gelsi, in egual condizione di età e di vigore, si colgono ad una ad una le sole foglie, mano a mano che crescono, e si dibrusca andatamente l'altro, staccando foglie, germogli e tutto, si troverà immancabilmente alla fine di settembre una marcata differenza fra loro; apparendo quello che fu dibruscato tanto più vigoroso dell'altro.

Non occorre poi dire che, se nell'estate, per fare un secondo allevamento di bachi, si staccheranno ad una ad una le foglie rimesse dai gelsi stati pelati, come si dice, una prima volta a primavera, non si diminuirà con ciò il danno che arreca ad essi una seconda colta di foglia, ma si renderà anzi, e di non poco, maggiore.

Si potrebbe osservare che, dibruscando i gelsi nei modi soliti, si vengono a privare quelle piante dei germogli e delle foglie ad un tempo, cioè si viene a fare a quei gelsi una sottrazione maggiore, la quale dovrebbe perciò esser più dannosa alle piante; ed apparentemente parebbe

che dovesse avvenire così di fatto; ma, studiando bene la cosa, si rimane persuasi del contrario.

Dibruscando infatti completamente un gelso, non si fa altro che interrompere bruscamente la sua vegetazione, e ritornarlo presso a poco nello stato nel quale si trovava al terminar dell'inverno: ed il gelso non ha da far altro che ricominciare da capo le sue funzioni vegetative; ma, togliendogli invece le foglie mano a mano che le produce, non si interrompe apparentemente la vegetazione, perchè i germogli rimangono e per la cima loro essa potrebbe continuare. Ma ciò non è, perchè la mancanza delle foglie impedisce la regolare formazione del succhio elaborato per il suo nutrimento. Nel gelso dibruscato affatto, sono le gemme supplementarie e le gemme dormienti che si svolgono e ristabiliscono ben presto la completa vegetazione della pianta; nel gelso privato delle sole foglie per un certo tempo, mano a mano che si sviluppano, sono i teneri fusticini dei nuovi germogli che, privati di foglie, allungano lentamente per la cima, ma che, per mancanza di nutrimento, rimangono scoloriti e sottili, e poco o nulla trasmettono al ramo dal quale sorgono, e per conseguenza neppure alle radici. In poche parole: col dibruscamento si vengono a sospendere momentaneamente le funzioni vegetative, che ben presto, se a primavera specialmente, vengono con tutto il vigore riprese; con la colta delle sole foglie, volta volta che crescono, si viene ad intisichire, per dir così, artificialmente la pianta, e perciò ad accorciarle, seguitando, la vita.

Io vorrei sperare che queste poche parole, per la seconda volta ripetute, valer potessero a persuadere, non dirò tutti, ma almeno coloro che non sdegnano ascoltar la ragione, che nulla vi ha di più dannoso, e non solo per i gelsi ma per le piante in generale benanco, che privarli delle loro tenere foglie a mano a mano che si sviluppano. Mi permetto poi di consigliare e pregare coloro che sono soliti di potare talvolta i loro mori nel marzo per cogliervi poi le foglie soltanto a primavera, a volerli invece lasciare intatti o portare quella potatura dopo colta la foglia; e non la sola foglia, ma bensì i nuovi germogli e tutto, come il più comunemente si usa; ed a proscrivere l'allevamento



estivo dei bachi bivoltini, come quello che può essere causa pei gelsi di gravi ed incalcolabili danni.

## UN ESEMPIO DEGLI EFFETTI UTILI

### DELL'ISTRUZIONE PRATICA IN AGRICOLTURA

Dagli accurati studi che il signor O. Neri va dettando nella «Gazzetta ufficiale del regno» sull'«agricoltura in Italia» togliamo il seguente recentissimo articolo che riguarda i benefici effetti dell'istruzione pratica in agricoltura e che sarà particolarmente apprezzato anche in Friuli, ora che pure nella nostra provincia sta per aprirsi una scuola agraria pratica:

L'Amministrazione provinciale di Macerata, compresa della importanza dell'istruzione pratica agraria fino da quando, ad iniziativa della sua Accademia di agricoltura, istituiva già da quasi 27 anni una scuola agraria, cui diresse abilmente l'agronomo distinto march. Raffaele Antinori, nel 1869 determinavasi ad acquistare a tale uopo esteso tenimento, in un fondo di ben 76 ettari, pel prezzo di lire 36,000, a tre chilometri circa dalla città, in contrada Orani, quasi tutto raccolto in un corpo di giacitura collinosa, qua e là squarciato da burroni, ove le acque colatizie si accoglievano rovinose, in circostanze di coltivazione allora infelici molto. Brani di bosco e cespugliati ne occupavano una buona parte, e nei brevi campi a seminativo il frumento dava la rendita del 4 per 1 al più. Una colonia agricola eravi subito istituita, affidandosene la direzione al cav. Monà, e accogliendovisi ad allievi giovani contadini sui venti anni, a spese tutte della generosa Provincia. Quattro anni dopo le migliorie operatevi e la coltivazione condottavi meglio ordinata valsero a far salire il valore di quel fondo a lire 54,000, spendendo all'uopo una somma relativamente tenue; onde più migliaia di lire ne rappresentavano l'aumento vero e proprio in capitale, mentre se ne accresceva la produzione. In quell'epoca succedeva al prof. Monà il cav. Doni, e questi, tuttora direttore di quella impresa e della colonia stessa, aveva così continuato il miglioramento delle circostanze tutte di coltivazione di tale proprietà, che oggi, con un capitale di circa 40,000 lire, impiegatovi in più quote annue pel periodo di un novennio, la stessa, non riconoscibile sulla fisionomia primiera, capace della rendita in frumento del 10 e anche del 12 per 1, popolata di crescenti vigneti, con ordinata direzione delle acque colatizie, con nuovi boschi cedui, con opportune praterie artificiali, con aumento di superficie coltivabile, nel luogo dei botri e burroni antichi, opportunamente ed economicamente colmati, è giunta a meritare il valore di quasi lire 120,000, e così ad ottenere il guadagno netto in capitale di circa lire 80,000.

La rendita netta ad ettare giungeva in media a quasi lire 100, che in quella postura e in quella maniera di suolo non molto fertile, è meravigliosa; ed eziandio avvi latente un aumento successivo di produzione per le nuove vigne, che molto a proposito su quel terreno, prevalentemente marnoso, argilloso-calcareo-arenaceo, e su que' pendii, ridotti a terrazze e lenze, utilmente si allargano.

Quella Provincia altamente benemerita pel progresso dell'agricoltura, non risparmiò spese, e riuscì a completare in Ornani la propria colonia agricola, provvedendola di fabbricato apposito, che, rispondente assai bene allo scopo di una tale istituzione, costava altre lire 90,000.

Onde oggi la Provincia di Macerata, dopo avere dimostrato a mezzo della interpretazione sapiente dei propri intendimenti da parte di agronomi egregi, come sia compensatrice l'agricoltura razionale e quali vantaggi pratici procuri all'arte del coltivatore l'istruzione opportunamente impartita, possiede un patrimonio nella sua colonia agraria di ben oltre lire 200,000, che le costa soltanto lire 150 a 170 mila al più.

È questa certamente una prova di non dubbia eloquenza sulla efficacia dell'insegnamento pratico dell'agricoltura. È un esempio di ciò che possa fare un'amministrazione provinciale benemerita, in favore del progresso dell'agricoltura.

Di più è di molta importanza la considerazione che nella colonia agricola provinciale di Macerata si ha una scuola quasi unica nel Regno e particolare di idraulica rurale rispetto alla regione collinosa; chè, dopo la prima e grande scuola delle colmate di monte e condotta delle acque in collina, aperta a Meleto or fa quasi mezzo secolo, per l'opera sapiente del modesto agricoltore Testaferrata, ed illustrata dal Ridolfi, solo nei terreni di questa colonia, in tutta la sua estensione e nel modo più proprio e profittevole, ripetesi un tale insegnamento.

E fu ottimo questo indirizzo nella colonia di Macerata, perchè, appunto in un territorio ed in una Provincia dove ristrette valli e frequenti poggi offrono in preferenza il suolo coltivabile sulle pendici, è una necessità imperiosa di saggia economia rurale trarre dalla postura meno felice il partito migliore, utilizzando specialmente le acque medesime che erano già causa di danni considerevoli.

E se questo bisogno fu in modo particolare interpretato nella colonia agraria di Macerata, in essa scuola, per l'Italia tutta, dove la estensione delle pendici supera di molto quella delle piane, avere si possono ammaestramenti ed esempi efficaci della direzione utile dell'acqua in collina; delle colmate di poggio, le quali guadagnano nuovo terreno e trattengono gli scoscendimenti; della fognatura che procaccia



acque di fonte, ove ne è difetto, che quando asciuga e quando rinfresca il suolo, che concorre a mantenerlo saldo sul declive, che lo fertilizza, che è mezzo valido ad assicurare gli effetti migliori delle colmate stesse. Difatti in Italia sono pur troppo conseguenza fatale in gran parte del manco di coltivazione propria del poggio, di opportuna condotta delle acque nelle pendici, le frequenti alluvioni disastrose, l'ostruirsi delle foci dei fiumi e dei torrenti, le paludi delle valli, la comparsa della roccia nuda ed inospite sulla china già verdeggianti; onde, ove più, ove meno, si va via via riducendo la produzione del suolo italiano, già tanto ferace.

Il Governo, quasi a titolo di premio dell'operato utile di questa istituzione promettente, ne accoglieva con favore il desiderio a prendervi parte, trasformando la colonia medesima nella r. Scuola pratica di agricoltura raccomandata per la Provincia stessa. Ora è a sperare che la trasformazione presto si effettui, onde, mentre la economia provinciale si vanterà per un risparmio sensibile nella spesa annua relativa, potranno allargare e crescere gli effetti utili e renderli meglio evidenti e di pubblica ragione.

#### AI PROPRIETARI E TENUTARI DI VACCHE DA LATTE

La "Gazzetta delle Campagne", sotto il titolo: "Come s'hanno a mungere le vacche", reca un articolo che non sarà letto senza profitto da chi tiene vacche da latte, trattandosi di suggerimenti e di indicazioni che ponno contribuire, bene applicati, all'aumento stesso della produzione lattifera. Ecco l'articolo:

La rendita di latte in una mandria dipende dal modo di mungere le vacche assai più di quello che generalmente non sogliasi pensare. La mano di un mandriano inesperto e rozzo può rovinare in pochi giorni la migliore mungana, la quale non ritorna poi alla produzione primiera se non dopo lunghi mesi e delicate cure e qualche volta non vi ritorna mai più.

Narra un coltivatore inglese che una sua mandria la quale gli dava regolarmente litri 336 di latte al giorno, prese un dì sì rapidamente a scemare di prodotto che nello spazio della settimana seguente non ne diè più che litri 240 per media giornaliera. Tanta perdita non si è potuta attribuire ad altro che all'imperizia e ruvidezza del mandriano incaricato provvisoriamente della mungitura; infatti l'esperta mano e le cure dell'antico mungitore rimisero poi subito le vacche in migliore stato; ma per tutta la stagione il latte non rimontò più alla produzione di prima.

La vacca è animale assai impressionabile e sensibile, e le sue mammelle sono organi som-

mamente delicati e contrattili; onde ogni impressione esteriore non può a meno di esercitare sulla secrezione del latte la più rapida e marcata influenza, e giovare o nuocere alla produzione secondo torna quell'impressione simpatica o antipatica all'organo secretore.

Così un operatore inesperto può mettere presto una vacca a secco, mentre un altro abile non solo caverà dalla vacca tutto il latte che essa prepara, ma ne promuoverà ancora l'accrescimento, sviluppando tutte le naturali attitudini dell'animale.

Man mano che il latte si forma nelle cellette delle ghiandole mammarie, passa dai condotti escretori più piccoli ai più grandi che trovansi alla parte infima della mammella e al principio del capezzolo il cui condotto escretore ha poi una capacità considerevole.

Premendo il capezzolo dalla cima al fondo, il latte ne esce a getto e, a misura che la pressione cessa, il canale se ne riempie subito di nuovo, in virtù sia del peso stesso del latte, sia della contrazione delle membrane, sia della pressione atmosferica.

La pressione dovrà esercitarsi dall'alto al basso dolcemente e senza mai stiracchiare il capezzolo. Si piglia questo con la mano contro la mammella e si comprime discendendo con movimento fermo e regolare senza mai tornare indietro nè rigettare in su l'onda del latte; sono cotesti rigurgiti che tanto turbano la regolarità dei movimenti escretori e per conseguenza quella delle secrezioni stesse.

Quando la mammella è fatta al tutto piena, accade spesso che il latte vinca l'elasticità dello sfintere del capezzolo, e l'esuberante esca fuori spontaneamente. Ma quando questo scaricamento naturale non ha luogo o è insufficiente, l'apparecchio secretorio e l'animale stesso ne soffrono; perocchè i canali tutti, grandi e piccoli, ne vengono distesi, le cellule secretorie ne rimangono compresse e rifiutano il sangue lattifero, il quale ne riporta i materiali nella circolazione a scapito della crasi generale del sangue e della giusta costituzione dell'animale.

Cotesti fatti, i quali arrivano pur di frequente nelle vacche ben costituite e ben nutrite, dovrebbero bastare a convincere tutti i mandriani della convenienza di mungere le vacche più sovente di quel che non facciano ordinariamente, di mungerle cioè ogni otto ore piuttosto che ogni dodici. Ma questa convenienza indicata dalla ragione fisiologica è oggidì accolta da tutti gli allevatori esperti, e nelle mandre dei paesi più avanzati la ripartizione delle mungite ogni ore otto è pratica ormai generale.

Facilmente ancora s'intende come debba alterare il regolare andamento della secrezione ed escrezione e della crasi stessa del latte l'incompleto svuotamento delle mammelle ad ogni tratta, e come torni perciò necessario che esse



tratte sieno fatte ogni volta con tutta diligenza e completamente.

Le vacche vogliono sempre essere trattate dolcemente, circondate dalle stesse persone, e non mai disturbate quando si mungono. I migliori momenti per questa bisogna ricorrono poco prima o poco dopo i pasti; non mai mentre le vacche mangiano. Convien evitare ogni urto o schiamazzo, accarezzare l'animale, parlargli amichevolmente e non punirlo mai sgarbatamente.

Quando falla, punirlo leggermente: un solo colpo di frusta lo doma, due lo irritano. Raro è che una vacca restia non si addolcisca con correzioni moderate e non si renda peggiore con modi sgarbati. Punire d'altronde sempre a proposito, prontamente e severamente massime le bestie giovani; ma non percuoterle mai alla testa.

Guardare in ogni atto la più scrupolosa pulitezza, da cui dipende tutto l'esito del lavoro del latte. Mani, indumenti dei mugnitori, secchie e ogni altro utensile sieno irreprovevoli. I capezzoli si puliscano con morbide spazzole, non mai lavarle con acqua, salvo eccezioni.

È dunque la mugnatura un'operazione che assai importa alla produzione stessa e dee perciò farsi con serietà, perizia, coscienza, pazienza, garbo e soprattutto con prontezza.

### LA PERONOSPORA

All'Istituto Lombardo, in una delle sue ultime adunanze, dopo la lettura del rapporto finale del prof. Garovaglio al ministro d'agricoltura sul mildew o peronospora delle viti, il conte Trevisan prese la parola per ricondurre entro limiti più moderati e più giusti le apprensioni manifestate relativamente ai danni che la peronospora può avere arrecato al prodotto viticolo in quest'anno e nei seguenti.

Ricordato come si disse e ridisse, persino alla Camera dei deputati nel 2 dicembre scorso, che il nuovo malore sia causa di tali alterazioni da condurre a morte la vite che ne è affetta, e sia così ben più terribile che la stessa fillossera, pose in luce tutti gli argomenti pei quali è dimostrato che i danni si limitano ad una incompleta maturazione delle uve dell'annata, e come nulla autorizzi a presumere che la peronospora sia venuta in Italia unicamente per darsi lo svago di commettervi un mondo di birbonate, di cui in America si mostrò sempre assolutamente incapace.

In America, disse, da cinquant'anni che vi è conosciuta, si appalesò costantemente capricciosissima. Talora assalì pressochè ogni fatta di viti, indigene ed europee, talora sembrò prender di mira alcune, rispettarne altre. Un anno invadeva quasi per intero una regione, l'anno appresso vi si lasciava appena vedere: ma l'influenza delle bizzarrie atmosferiche era sempre manifesta, nè mai i danni furono mag-

giori di quelli conseguiti, per la maturanza delle uve, dalla perdita di gran numero di foglie per un'altra causa qualunque.

A quella guisa, concluse, che la picchiola o vaiuolo, per quanto minacciosa si presenti di tempo in tempo in un vigneto, è tal morbo che, come inopinatamente compare, altrettanto facilmente e prestamente sparisce senza cura alcuna, ed i suoi danni sono passeggeri e per lo più circoscritti alla perdita parziale del prodotto di un anno, parrebbe che non diversamente dovesse avvenire del mildew, del quale, disse, duro fatica a credere che, varcando l'Oceano, abbia fatto getto in mare delle antiche abitudini delle repentine apparizioni e delle scomparse improvvisi.

### I RACCOLTI NEL 1880

Dal « Bollettino di notizie agrarie, » pubblicato dalla Direzione dell'agricoltura, riassumiamo le seguenti notizie sul raccolto approssimativo, nel 1880, in Italia, della segala e dell'orzo, dell'avena, del frumento, del granturco, del riso e delle patate.

*Segala ed orzo.* Superficie coltivata, ettari 477,423; produzione totale, ettolitri 6,831,789; produzione media per ettaro, ettolitri 14.31.

*Avena.* Superficie coltivata, ettari 379,933; produzione totale, ettolitri 6,719,833; produzione media per ettaro, ettolitri 17.67.

*Frumento.* Superficie coltivata, 4,686,538 ettari; produzione totale, ettolitri 50,698,501; produzione media per ettaro, ettolitri 10.84.

*Granturco.* Superficie coltivata, 1,720,450 ettari; produzione totale, ettolitri 31,569,986; produzione media per ettaro, ettolitri 18.35.

*Riso.* Superficie coltivata, ettari 232,291; produzione totale, ettolitri 9,802,690; prodotto medio per ettaro, ettolitri 42.20.

*Patate.* Superficie coltivata, ettari 68,502; produzione totale, quintali 7,043,622; produzione media per ettaro, quintali 102.82.

### SETE

L'attività nelle transazioni è alquanto scemata questi giorni, come era d'aspettarsi dopo le importanti provviste fatte dalla fabbrica; però la situazione resta sempre ottima e la tendenza favorevole. La fabbrica lavora attivamente ed è positivo che le stoffe che ora si confezionano esigono maggiore quantità di seta pura. Non andrà guari dunque che si manifesteranno nuovamente importanti bisogni che smaltiranno buona parte delle esistenze prima del nuovo raccolto.

Il sostegno dei prezzi attuali, e forse un ulteriore miglioramento è entrato nell'opinione generale, e quand'anche le transazioni rimanessero per qualche settimana limitate, ciò non produrrà verun scoraggiamento nei detentori. Che l'opinione del sostegno sia radicata lo di-



mostra anche il fatto che su tutte le piazze le gallette si pagano a prezzi corrispondenti o superiori ai corsi della seta. Anche da noi seguirono questi giorni contratti in galletta secca da lire 12.75 a 13.25 per roba verde, e fino a lire 15 per roba classica gialla. È evidente che a simili prezzi il filandiere non ha margine, e non fa che rimpiazzare, appunto nella lusinga di aumenti sperabili in questo scorcio di campagna.

Sempre fermissimi anche i prezzi di tutte le categorie di cascami.

Udine, 28 marzo 1881.

C. KECHLER.

### RASSEGNA CAMPESTRE

Quantunque il sole siasi lasciato furtivamente vedere più d'una volta, martedì è stata una giornata veramente invernale, poichè i venti più gelidi imperversarono, soffiando da una parte e dall'altra tutto il giorno: nevicò sulla cima dei nostri monti, ed una piovicciattola fredda e leggera bagnava la polvere nella pianura. Non era quella che noi attendevamo. La giornata di jeri, benchè non piovosa, fu pure resa molesta dai venti variabili che finirono verso sera col garbino.

Questa sera, i venti tacciono ed il cielo è completamente e densamente coperto, sicchè potrebbe ritenersi sicura la pioggia entro la notte; e sarà buonissima per tutte le piantagioni e per le semine che si son fatte fin qui: gelsi, viti, alberi fruttiferi, avena, erbe mediche e trifogli, patate e barbabietole.

Per tutte queste piantagioni e semine, se avessero avuto a durare i giorni asciutti e ventosi, si sarebbe reso necessario l'inaffiattoio; ma nessuno migliore di quello che ci promette questa sera il nero orizzonte.

Pare che vada riprendendosi l'uso di coltivare gli asparagi anche nei paesi distanti dalle città e dai maggiori centri popolosi. È un buon sistema quello di piantare le *squares* tra un albero e l'altro nelle nuove piantagioni di viti; il lavoro che si pratica per queste, serve ottimamente anche per quelle, e senza che una nuoccia all'altra. Il fosso che si apre con tre arature, le canne, i torsoli, il letame che si stendono sul fondo, giovano per l'una e per l'altra coltivazione, salvo che non si dimentichi poi di qualche zappatura e dell'estirpazione delle erbe nocive almeno nei primi anni.

La coltivazione degli asparagi però nella zona media del Friuli pare che sia un privilegio dei possidenti civili, e generalmente più per uso proprio che per farne oggetto di smercio. I contadini non avvezzi a venderne e contentandosi per sé della lattuca e della cicoria, non coltivano asparagi, che sarebbero pure una poco costosa e lucrosa coltivazione, con tutti i tre anni che bisogna aspettarne il prodotto.

Ma di questa e di molte altre utili cose che i contadini potrebbero fare e non fanno, è dif-

ficile introdurre la pratica dove non esiste. Io so per esperienza che la difficoltà è grande dove si tratta tra proprietario e colono, il quale ultimo è pure in dipendenza più o meno diretta dal primo. La stessa difficoltà cresce a più doppi dove il coltivatore è proprietario della campagna che lavora od è affittuale indipendente. Quivi, in molti, la presunzione va di pari passo coll'ignoranza, e lungi dall'ascoltar consigli, trovereste forse chi vi soghignasse o vi ridesse in faccia. Non vi sarebbe che la concordia e la fermezza di propositi delle persone più istruite, e l'autorità dei preposti all'amministrazione comunale e delle Commissioni intese a procacciare colla prosperità propria la prosperità di tutti, che potessero avere qualche efficacia.

Ma questa concordia si trova assai rara nei Comuni rurali, dove le gelosie e le invidie personali inceppano ogni progresso economico ed agricolo; e in qualche luogo è bastata l'ambizione d'un solo perchè quelle tendenze latenti sieno diventate aperte ostilità. Che sperare di bene in simili condizioni?

Mentre io divago in queste dolenti note, una pioviggina che incominciava un'ora fa sottile come nebbia, va facendosi più fitta, ed è a sperarsi che questa volta, predominando lo scirocco, sia proprio quella che ci farà entrare nella primavera. Sarebbe tempo che le stagioni corressero più regolari e più feconde di quello che fecero negli ultimi anni, così che ci venisse dalla provvidenza quella prosperità che non possiamo sperare dall'opera degli uomini.

Bertiolo, 24 marzo 1881.

A. DELLA SAVIA.

### NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Il 21 corrente un caso di carbonchio apoplettico si verificò in una giovenca a Talmassons. È a ritenersi caso sporadico.

∞

Il cavallo stallone Quick-Silver, di razza Inglese Roadster, è jeri giunto alla Stazione di Monta di Udine e vi rimarrà sino al 1° luglio.

∞

Esposizione nazionale in Milano. Facciamo noto agli espositori assegnati alla classe 27<sup>a</sup> (vini e liquori) che delle bottiglie da inviarsi alla Mostra, due per qualità saranno messe a disposizione della Giuria, ogniquale volta gli espositori intendano sottoporsi al giudizio. Niun espositore potrà inviare più di sei bottiglie per ogni qualità, ed a quelli che fossero già ammessi con un numero inferiore a sei, è fatta facoltà di aggiungerne altre a completare il numero di sei e non di più. I saggi delle bevande da sottoporsi alla Giuria saranno per cura del Comitato depositati in apposita ed ampia cantina.

∞

Il 22 corrente ebbe luogo a Roma l'ultima seduta del Congresso pel credito fondiario. Fu



distribuito il testo stampato delle deliberazioni prese dal Congresso e approvata all'unanimità la seguente mozione, sottoposta dal presidente:

«Il Congresso, ritenendo che agli istituti incaricati del credito fondiario si volle affidare un servizio di pubblico interesse e non un privilegio per favorire detti istituti;

«Desiderando che siano fatte alla proprietà fondiaria tutte le agevolanze possibili per procurarsi i capitali occorrenti;

«Fa voto che le facilitazioni legislative e finanziarie accordate agli istituti di credito fondiario siano, per quanto è possibile, fatte di diritto comune;

«E ringrazia il Governo e il Parlamento della fiducia accordata agli istituti stessi.»

∞

A giorni scorsi sono giunti in Italia mille bozzoli del baco da seta indiano Tuper, spediti dal regio Console generale a Calcutta. Essi sono stati inviati dal ministero dell'agricoltura alla r. Stazione bacologica sperimentale di Padova, affinché ne sia curata la sfarfallazione e la raccolta delle uova. In seguito, verrà dalla stazione bacologica di Padova proceduto alla distribuzione di quel seme ai vari istituti agrari ed a quei bachicultori che saranno incaricati di eseguire le esperienze nel corrente anno.

∞

Nell'impianto dei prati stabili irrigui si è quasi sempre esclusivamente impiegato il seme di trifoglio e loglierella ed in qualche caso, seguendo una costumanza riprovevole, si sparge nel nuovo prato il cosiddetto *fiorume* che altro non è che la spazzatura dei fienili, nella quale si raduna il seme delle erbe cattive ed infeste dei prati. Con questo sistema si è sempre dovuto ricorrere all'espedito di associare alle foraggere un'altra pianta, d'ordinario l'avena, per assicurare così un taglio di foraggio verde. Successivamente però non è sperabile altro prodotto dal trifoglio e dalla loglierella, giacché sono piante che appunto solo al secondo anno sviluppano, e danno prodotto. Una foraggiera preziosa colla quale si seminano i nuovi prati irrigui in Piemonte ed in altre località, è il *pagliettone*, graminacea che cresce rapidamente e che fino dal primo anno in cui è seminata dà certamente due e tagli abbondanti se viene irrigata. Fino dall'anno scorso, dice l'egregio Righetti nel suo «Campagnuolo», abbiamo visitate delle belle praterie semenzate con questa graminacea la quale crea un cottico spessissimo e promette di prosperare per molti anni. Il *pagliettone*, il cui seme poco differenzia dalla loglierella, e costa press'a poco altrettanto, fa ottima prova anche nei terreni asciutti. Convinto di questa verità un egregio e valente agronomo, l'ingegnere Ercole Pallotti, modenese, in questo anno stesso impianta un gran numero di erbari asciutti servendosi del *pagliettone*.

∞

Il «Villaggio» indica il seguente modo di preparare le ossa per la concimazione delle terre:

Si mettano le ossa per alcuni giorni in un bagno d'acqua entro grandi recipienti, e si pongano in una fossa quadrata disponendoli in istrati alti 12 pollici. Ogni strato si bagna copiosamente con l'acqua dalla quale si sono tolte le ossa e con altra ancora. La fossa si copre con un buono strato di terra. Dopo dieci o dodici mesi le ossa sono trasformate in una massa di polvere che può impiegarsi per la concimazione delle terre.

∞

La concimazione dei prati fatta prima dell'erpicatura è quella che torna di maggior utilità alle erbe foraggere. L'erpicatura impedisce che il concime si disperda, anzi lo incorpora nel suolo. Il concime da applicarsi in primavera sui prati deve essere scomposto e non grossolano. Pei prati specialmente se a cotica vecchia, coperta di muschio, giovano assai i concimi ricchi di materie minerali, cioè di terra, ceneri, calcinacci, fuligine ben mescolati con una certa quantità di letame e concio umano. Si abbia sempre presente che l'abbondante concimazione dei prati mentre aumenta il prodotto lo assicura anche contro i danni della siccità, perché il terreno ricco d'ingrasso assorbe più facilmente ed in maggior quantità l'umidità che costantemente trovasi nell'atmosfera.

∞

Si tratta d'una malattia degli alberi, da cui è essenziale che gli agricoltori si premuniscano, mentre che ne è tempo, all'epoca cioè delle piantagioni.

Questa malattia taglia nelle foreste, e principalmente in quelle dei pini marittimi, degli spazi circolari, in cui gli alberi muoiono rapidamente. La causa fin qui ignota di questa malattia fu ora scoperta da La Boulaye. Scoprire la causa del male in questo caso vuol dire trovarne anche il rimedio.

La malattia in quistione è dovuta ad un fungo, in apparenza inoffensivo, che spunta sul suolo, senza relazione, a quanto sembra, cogli alberi, ma che, in realtà, tuffa le sue radici nella sostanza stessa degli alberi, ch'esse a poco alla volta distruggono. Questo fungo che si può riconoscere al cappello sprovvisto di peduncolo, di color bruno cupo, è la *Rhizina undulata* od *Helvelta Acanthis* dei botanici. Esso dev'essere implacabilmente strozzato dappertutto dove compare, ed anche dopo estirpati i funghi, non vi è altro mezzo, per prevenire l'estensione del male, che strappare anche tutti gli alberi posti in una zona di dieci metri almeno attorno al perimetro colpito.

Allorquando si tratta di malattia di questo genere, i rimedii eroici sono i soli efficaci. È lo stesso pel fungo dei pini quello ch'è per la fillossera.



## PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 21 al 26 marzo 1881.

|   | Senza dazio cons. |        | Dazio consumo |   | Senza dazio cons. |        | Dazio consumo |
|---|-------------------|--------|---------------|---|-------------------|--------|---------------|
|   | Massimo           | Minimo |               |   | Massimo           | Minimo |               |
| Frumento. . . . . per ettol.                | —                 | —      | —             | Carne di porco a peso vivo p. quint.            | —                 | —      | —             |
| Granoturco . . . . . »                      | 12.60             | 11.50  | —             | » di vitello q. davanti per Cg.                 | 1.10              | —      | —10           |
| Segala . . . . . »                          | —                 | —      | —             | » » q. di dietro . . . »                        | 1.50              | 1.40   | —10           |
| Avena . . . . . »                           | —                 | —      | —81           | » di manzo . . . . . »                          | 1.48              | 1.18   | —12           |
| Saraceno . . . . . »                        | —                 | —      | —             | » di vacca . . . . . »                          | 1.30              | 1.10   | —10           |
| Sorgorosso . . . . . »                      | 7.—               | 5.50   | —             | » di toro . . . . . »                           | —                 | —      | —             |
| Miglio . . . . . »                          | —                 | —      | —             | » di pecora . . . . . »                         | 1.06              | —      | —04           |
| Mistura . . . . . »                         | —                 | —      | —             | » di montone . . . . . »                        | 1.06              | —      | —04           |
| Spelta . . . . . »                          | —                 | —      | —             | » di castrato . . . . . »                       | 1.27              | 1.17   | —03           |
| Orzo da pilare . . . . . »                  | —                 | —      | —             | » di agnello . . . . . »                        | —                 | —      | —             |
| » pilato . . . . . »                        | —                 | —      | —             | » di porco fresca . . . . . »                   | 1.85              | 1.40   | —15           |
| Lenticchie . . . . . »                      | —                 | —      | —             | Formaggio di vacca duro . . . »                 | 3.—               | 2.80   | —10           |
| Fagioli alpigiani . . . . . »               | —                 | —      | 1.37          | » » molle . . . . . »                           | 2.30              | 2.—    | —10           |
| » di pianura . . . . . »                    | 17.—              | 16.—   | 1.37          | » di pecora duro . . . . . »                    | 2.80              | 2.65   | —10           |
| Lupini . . . . . »                          | —                 | —      | —             | » » molle . . . . . »                           | 2.10              | 1.70   | —10           |
| Castagne . . . . . »                        | —                 | —      | —             | » lodigiano . . . . . »                         | 3.90              | —      | —10           |
| Riso 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »     | 45.84             | 41.04  | 2.16          | Burro . . . . . »                               | 2.42              | 2.17   | —08           |
| » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »              | 33.84             | 29.84  | 2.16          | Lardo fresco senza sale. . . »                  | —                 | —      | —             |
| Vino di Provincia . . . . . »               | 70.—              | 52.—   | 7.50          | » salato . . . . . »                            | 1.95              | —      | —25           |
| » di altre provenienze . . . »              | 42.—              | 30.—   | 7.50          | Farina di frumento 1 <sup>a</sup> qualità . . » | —73               | —63    | —02           |
| Acquavite . . . . . »                       | 80.—              | 72.—   | 12.—          | » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »                  | —54               | —      | —02           |
| Aceto . . . . . »                           | 27.—              | 20.—   | —             | » di granoturco . . . . . »                     | —22               | —19    | —01           |
| Olio d'oliva 1 <sup>a</sup> qualità . . . » | 152.80            | 142.80 | 7.20          | Pane 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »         | —52               | —48    | —02           |
| » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »              | 112.80            | 92.80  | 7.20          | » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »                  | —42               | —40    | —02           |
| Ravizzone in seme . . . . . »               | —                 | —      | —             | Paste 1 <sup>a</sup> » . . . . . »              | —82               | —73    | —02           |
| Olio minerale o petrolio . . . »            | 63.23             | 58.23  | 6.77          | » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »                  | —54               | —48    | —02           |
| Crusca . . . . . per quint.                 | 14.60             | —      | —40           | Pomi di terra . . . . . »                       | —12               | —10    | —02           |
| Fieno . . . . . »                           | 7.60              | 5.75   | —70           | Candele di sego a stampo . . »                  | 1.86              | —      | —04           |
| Paglia da foraggio . . . . . »              | 5.90              | 5.30   | —30           | » steariche . . . . . »                         | 2.40              | 2.30   | —10           |
| Legna da fuoco forte . . . . »              | 2.04              | 1.84   | —26           | Lino cremonese fino . . . . . »                 | 4.—               | 2.30   | —             |
| » dolce . . . . . »                         | 1.89              | 1.54   | —26           | » bresciano . . . . . »                         | 2.80              | —      | —             |
| Carbone forte . . . . . »                   | 6.40              | 5.70   | —60           | Canape pettinato . . . . . »                    | 2.10              | 1.60   | —             |
| Coke . . . . . »                            | 6.—               | 4.50   | —             | Stoppa . . . . . »                              | 1.40              | —90    | —             |
| Carne di bue . . a peso vivo »              | 60.—              | —      | —             | Uova . . . . . a dozz.                          | —60               | —54    | —             |
| » di vacca . . . . . »                      | 52.—              | —      | —             | Formelle di scorza . . . per cento              | 2.10              | 2.—    | —             |
| » di vitello . . . . . »                    | —                 | —      | —             | Miele . . . . . »                               | —                 | —      | —             |

## PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

## Sete e Cascami.

|                                     |                       |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Sete greggie classiche a vapore . . | da L. 58.50 a L. 64.— |
| » » classiche a fuoco . . . . . »   | 54 — » 57.—           |
| » » belle di merito . . . . . »     | 52.— » 54.—           |
| » » correnti . . . . . »            | 49.— » 52.—           |
| » » mazzami reali . . . . . »       | 45.— » 47.—           |
| » » valoppe . . . . . »             | 40.— » 44.—           |

|  |                        |
|--|------------------------|
| Strusa a vapore 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . | da L. 13.25 a L. 13.50 |
| » a fuoco 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »     | 12.25 » 12.50          |
| » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »                   | 11.50 » 12.—           |

## Stagionatura

|                      |                      |              |
|----------------------|----------------------|--------------|
| Nella settimana da { | Greggie Colli num. 9 | Chilogr. 845 |
| 21 a 26 marzo {      | Trame » » 3          | » 205        |

## NOTIZIE DI BORSA

| Venezia. | Rendita italiana |       | Da 20 franchi |       | Banconote austr. |        | Trieste. | Rendita It. in oro |    | Da 20 fr. in BN. |   | Londra   |   |
|----------|------------------|-------|---------------|-------|------------------|--------|----------|--------------------|----|------------------|---|----------|---|
|          | da               | a     | da            | a     | da               | a      |          | da                 | a  | da               | a | da       | a |
| Marzo    | 21               | 91.45 | 91.90         | 20.35 | 20.37            | 218.50 | 219.—    | Marzo              | 21 | 89.35            | — | 9.33     | — |
| »        | 22               | 91.65 | 91.90         | 20.35 | 20.37            | 218.75 | 219.25   | »                  | 22 | 89.—             | — | 9.32     | — |
| »        | 23               | 92.—  | 92.20         | 20.35 | 20.37            | 218.75 | 219.25   | »                  | 23 | 90.50            | — | 9.30     | — |
| »        | 24               | 92.—  | 92.20         | 20.36 | 20.38            | 219.—  | 219.50   | »                  | 24 | 90.25            | — | 9.29 1/2 | — |
| »        | 25               | —     | —             | —     | —                | —      | —        | »                  | 25 | —                | — | —        | — |
| »        | 26               | 92.20 | 92.40         | 20.36 | 20.38            | 219.—  | 219.50   | »                  | 26 | 90.25            | — | 9.28 1/2 | — |

## OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

| Giorno<br>del mese |    | Età e fase della luna | Pressione barom.<br>Media giornaliera | Temperatura — Term. centigr. |          |          |         |       |        |                       | Umidità  |          |          |          |          |          | Vento<br>media giorn. |                     | Pioggia<br>o neve |        | [Stato<br>del<br>cielo (1)] |          |           |
|--------------------|----|-----------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------|----------|---------|-------|--------|-----------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------------------|---------------------|-------------------|--------|-----------------------------|----------|-----------|
|                    |    |                       |                                       | ore 9 a.                     | ore 3 p. | ore 9 p. | massima | media | minima | minima<br>all' aperto | assoluta |          |          | relativa |          |          | Direzione             | Velocità<br>chilom. | millim.           | in ore | ore 9 a.                    | ore 3 p. | 9 p. e or |
|                    |    |                       |                                       |                              |          |          |         |       |        |                       | ore 9 a. | ore 3 p. | ore 9 p. | ore 9 a. | ore 3 p. | ore 9 p. |                       |                     |                   |        |                             |          |           |
| Marzo              | 20 | 21                    | 755.08                                | 11.5                         | 12.3     | 10.7     | 15.3    | 10.75 | 5.5    | 2.2                   | 7.07     | 7.24     | 6.74     | 69       | 67       | 70       | S                     | 0.5                 | —                 | —      | M                           | C        | C         |
| »                  | 21 | 22                    | 745.13                                | 9.3                          | 12.0     | 9.3      | 14.2    | 10.05 | 7.4    | 4.3                   | 7.41     | 7.71     | 5.66     | 85       | 74       | 64       | S 76 E                | 0.4                 | —                 | —      | C                           | C        | C         |
| »                  | 22 | 23                    | 741.30                                | 6.7                          | 6.7      | 5.3      | 10.0    | 6.45  | 3.8    | 2.2                   | 6.27     | 4.79     | 1.39     | 85       | 65       | 21       | N 47 E                | 2.5                 | 5.8               | 8      | C                           | C        | S         |
| »                  | 23 | U Q                   | 756.03                                | 6.3                          | 9.5      | 4.9      | 10.9    | 6.00  | 1.9    | -0.5                  | 1.54     | 1.58     | 2.34     | 21       | 18       | 36       | N 23 E                | 1.5                 | —                 | —      | S                           | M        | M         |
| »                  | 24 | 25                    | 754.93                                | 6.4                          | 9.4      | 7.1      | 11.5    | 6.50  | 1.0    | -0.9                  | 4.20     | 4.89     | 5.16     | 58       | 54       | 67       | E                     | 0.2                 | —                 | —      | C                           | C        | C         |
| »                  | 25 | 26                    | 744.27                                | 4.5                          | 7.5      | 6.1      | 8.6     | 5.55  | 3.0    | 2.2                   | 5.64     | 6.77     | 6.57     | 89       | 89       | 88       | N 39 E                | 0.3                 | 25                | 14     | C                           | C        | C         |
| »                  | 26 | 27                    | 747.13                                | 8.8                          | 11.7     | 10.5     | 13.3    | 9.07  | 3.7    | 3.6                   | 6.29     | 6.43     | 6.40     | 73       | 63       | 68       | E                     | 0.1                 | —                 | —      | C                           | M        | M         |

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a coperto, misto, sereno; NB a nebbia; P a pioggia.

G. CLODIG.